

Těstoviny s rajčaty a bazalkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jemně nakrájenou cibulku orestujem na olivovém oleji, přidáme půlky cherry rajčátek a na plátky nakrájený česnek. Osolíme, opepříme a restujeme zhruba 5 minut, dokud se rajčátka neprohřejí. Nakonec přidáme hrst čerstvé bazalky a uvařené těstoviny. Zamícháme a podáváme posypané parmazánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Rajčata** - 40 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Olivový olej** - 23 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

